

Mittagessen	Woche 16	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe Spaghetti Napoli oder Carbonara Frucht vom Wagen	Montag 13. April 26	Café Complét mit Aufschnitt, Bärlauch Käse und Weggli
Saisonsalat Gemüsebouillon Kalbsvossen mit Kartoffelstock und Rüepli Dessert	Dienstag 14. April 26	Wienerli mit Kartoffelsalat
Saisonsalat Tagessuppe Bärlauch Chäs Chnöpfli mit Öpfelschnitzli Kaffeebeilage	Mittwoch 15. April 26	Öpfel Chüechli mit Vanillesauce
Saisonsalat Tagessuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Röstitaler und Erbsli-Rüepli Kaffeebeilage	Donnerstag 16. April 26	Russischer Salat mit gefülltem Ei und Schinken
Saisonsalat Holensteiner Hafersuppe Frucht Wähen oder Bergkäse Wähe mit Zwiebeln Kaffeebeilage	Freitag 17. April 26	Wurstsalat mit Brot
Saisonsalat Tagessuppe Kalbs Brätchügeli im bunten Reisring Frucht vom Wagen	Samstag 18. April 26	Griess Schnitte mit Rhabarber Kompott
Saisonsalat Bouillon mit Einlage Rindfleischvogel mit Gratin und Bohnen Dessert	Sonntag 19. April 26	Canapés in verschiedenen Sorten

Fleischdeklaration:

Mit Ausnahme von Wildfleisch (AT) und Lammfleisch (NZ) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Allergenen Information:

Das Küchenpersonal gibt sehr gerne Auskunft über die 14 Hauptallergengruppen in unseren Menüs

Alternativen zum Abendmenü:

Als Alternative zum Abendmenü bieten wir ihnen ein umfassendes Angebot in einer separaten Karte

Vegetarische Alternativen:

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten

Brot und Feinbackwaren:

Ruchbrot und Para Pan Brot von Rössli Beck sind aus Schweizer Produktion, Hausbrote aus Eigenproduktion sind in der Schweiz hergestellt